上質に乗って、旅に出ました。

飛鳥・洞川・吉野へ。
観光特急

青の交響曲（シンフォニー）
Blue Symphony

沿線ガイド

「吉野には
何度も来た」
そんな言葉を
飲み込みました。

冬の夕暮れ、
行灯がそっと桜色に。
ひとときの魔法です。

金峯山寺蔵王堂周辺　2月2日吉野花燈火

奥の奥に
深紅の吉野が
隠れていました。

yoshino 春

歴史の偉人たちが、愛し、隠れ、南朝をひらいた。桜の山というだけでは吉野を語りつくせません。

花を愛でるだけではなく、日本の奥に踏み込むような世界遺産 吉野山の桜。

天武天皇や持統天皇が和歌を詠み、源義経が隠れ、西行が庵を結び、後醍醐天皇が南朝を開いた地、吉野。山岳信仰と結びつき、ご神木として大切に守られてきた桜は三万本にものぼるといわれています。多くの和歌にも詠まれた吉野の桜。日本の心の源です。

青い形相で見守る、金峯山寺蔵王堂のご本尊。

修験道の根本道場。国宝の蔵王堂にまつられているのは秘仏 金剛蔵王大権現立像（重要文化財）です。魔を退けるため忿怒の形相を現されています。国宝仁王門修理のため毎年一定期間のみ特別にご開帳されます。

秀吉も焦がれた吉水神社の一目千本。

源義経にもゆかりがあり南朝の皇居でもありました。秀吉が武将五千人をひきつれて花見を催したことでも知られています。ここにある一目千本の展望所から、秀吉も見たであろう吉野山が一望できます。

郷土料理、柿の葉寿司。

かつて塩漬けにされた海の幸は貴重な食材でした。吉野では塩鯖を薄く切りご飯にのせ、抗菌作用のある柿の葉で包み押し寿司に。山で食べる海の味覚です。

可愛く美味しい桜スイーツ。

桜色のロールケーキ、可憐な蕾や花の葛菓子、さくらコーラなどのスイーツも桜の名所ならではのものです。

yoshino 夏

森と空と水と。夏の吉野は、五感をときほぐす旅になりました。

奥まった山で、深呼吸をする贅沢。

この季節、緑に囲まれた吉野山へは癒しを求めて訪れる方が増えています。吉野は修験道の山としての静謐さもたたえていて、神社仏閣を巡りながらの散策は格別です。

西行庵から吉野水分神社。

奥千本まで足を伸ばすと、西行が出家をして住んだ庵に辿り着きます。武士を捨て、世俗を離れた歌人の思いが感じられる吉野の最深部です。吉野水分神社は子授け、安産の神様として信仰されています。

四千株の紫陽花まつり。

下千本に向かう七曲り坂のあじさいも隠れた見所です。初夏にはお祭りも開かれ、大輪の花が咲き誇ります。

深い緑を眺めながら、ナチュラルなひととき。

吉野は夏も素晴らしい景観です。大峰山系の雄大な風景を見渡しながら、自然派のカフェや眺めのいいお店で爽やかな時間を過ごせます。心が澄んでくるような体験です。

天然の鮎は、6月解禁。

清流が近くにある吉野では天然鮎が名物です。6月には漁が解禁になります。天然の味を塩焼きやお寿司で堪能できます。

吉野といえば本葛の葛切り。

葛本来の味を追求し、賞味期限がたった10分という本葛切りが注目されています。店頭で調理過程も拝見でき、吉野山が見渡せる席で本物の味をいただけます。

◆金峯山寺 TEL.0746-32-8371
◆吉水神社 TEL.0746-32-3024

山も、空も、いのりも。吉野 にしかない時間に会いました。

yoshino
秋

それは「散紅葉」という季語の中を散歩しているようでした。

紅葉も華麗な吉野。
七曲りから下千本、中千本、高城山展望台へと続く道、奥千本。吉野は紅葉の名所でもあります。中でも赤の絨毯ともいわれる散紅葉は息をのむような美しさです。

受験の季節にむけて脳天大神。
金峯山寺の塔頭のひとつ、首から上の守り神です。合格祈願参詣でも有名です。

こだわりの技、豆腐と日本酒。
吉野の清い水が生んだ名産品です。豆腐は国産大豆を贅沢に使った濃厚な味。日本酒は若い杜氏が昔から伝わる製法を現代の蔵によみがえらせたいにしへの味。吉野ならではの技がさらに深まっています。

吉野の本葛の食で温まる。
本葛を使った「黒胡麻めん」や葛湯で体の芯からほかほかに。

［吉野山へのアクセスについて］近鉄「吉野」駅下車

2019年3月7日現在、吉野山ロープウェイは運休しており、ケーブル千本口駅（吉野駅前）からケーブル吉野山駅（山上駅）までは代行バスが運行されています。ロープウェイおよび代行バスの詳細につきましては、吉野大峯ケーブル自動車㈱へお問い合わせください。吉野大峯ケーブル自動車㈱ http://www.yokb315.co.jp TEL 0746-39-0010

yoshino
冬

厳しい冬が織りなす景色があります。厳しい冬だから嬉しい時間があります。

荘厳な雪景色。
しんと静まり返った山、神社仏閣、吉野の冬は一面が真っ白な世界になります。深い自然と神聖な世界の景観に圧倒されます。

幽玄の世界 吉野の夜景。
夜の吉野山の景色は格別です。もやや霧に包まれる日や空気が澄みわたり静謐な景観が見られる日など山水画の中にいるようです。

金峯山寺で、朝座勤行。
毎朝六時半から蔵王堂で朝勤行が行われます。修験道の道場として法螺や太鼓の音から始まります。寒さの中で身も引き締まる体験です。道場を出ると、気候によって朝もやや雲海が見られることもあり、厳かな修行の吉野を実感できます。

鬼が大集結、鬼フェス。
金峯山寺の節分会に合わせて、吉野山に奈良県内の「鬼」が集まります。それぞれ伝統的な立ち居振る舞いを披露。期間中は、「鬼」のイベントが多数開催されます。

冬の醍醐味、温泉と鍋。
吉野には古くから修験者などに愛された温泉があります。冬の定番お鍋は本場の吉野本葛を使用しています。透明感と自然生まれのやさしい弾力があり、体の芯から温まります。

本葛の魅力を存分に味わえる「葛会」。
葛についての店主の話や葛切りづくりの体験ができます。「出来た瞬間」の本物の葛を味わうことができる贅沢な時間です。

修験の聖地 吉野を感じる には、秋と冬だと思いました。

風景を眺めながら、
蘇我馬子の時代を
見ていました。

聖徳太子にも
見て欲しかった
天井の花園です。

橘寺　聖倉殿（宝物殿・収蔵庫）春・秋特別公開

人と自然がつくった
壮大な芸術作品に
ため息をつきました。

asuka 春

古代史の謎も見えるかもしれない、そんな空想をしてしまう春景色です。

日本の原風景と古代の香り、飛鳥はのどかな博物館。

飛鳥は古代文化の香りとなつかしい日本の里の風景が同居しています、春の花々に囲まれて、蘇我馬子、聖徳太子など歴史の主役を身近に感じられます。

菜の花と花天井の橘寺。

聖徳太子生誕地と言われ、格天井には二六〇点の天井画が奉納されています。

ダリアもシャクナゲも咲き誇る花の寺 岡寺。

春は約三千株ものシャクナゲ、牡丹が咲き、その時期は境内の池に大輪のテンジクボタン(ダリア)が所狭しと浮かべられます。

高取町の雛まつり。

町家をたずね、家のお雛様を拝見できるなどさまざまなイベントが楽しめます。

古代ミステリーに触れる、不思議な石造物。

亀石や酒船石など古代の謎と言われる石造物がたくさんあります。その顔も日本文化からは異形で、用途もわかっていません。本物を間近に見て遥か飛鳥時代に想いをめぐらせていました。

春は美味しさも満開。

野菜や自然にこだわった料理、契約農家の朝摘み苺のスイーツや手作りジャムなど飛鳥らしい味が楽しめます。

甘い贅沢。赤い宝石あすかルビーのいちご狩り。

粒が大きく果汁たっぷり、全国的にも有名なブランド品種のいちご狩りが一月から始まります。摘みたてのフレッシュな味を心ゆくまで味わえます。

asuka 夏

里の営みの中を散策する。そんな旅も素敵だと飛鳥は教えてくれます。

空の広さが気持ちいい飛鳥。

田園が広がり里の営みがある飛鳥。ここでの散策は、のどかな日本の原風景を全身で感じられる体験です。大空を見渡せるのも爽快です。

明日香、大和を見渡せる甘樫丘から橘寺。

甘樫丘からは、万葉集に歌われた耳成山、畝傍山、天香久山を一望できます。橘寺への一本道は、すがすがしくほっとする風景です。

日本の絶景、棚田の夕暮れ。

平安時代から開墾され、日本の棚田百選にも選ばれている稲渕地区の棚田。三百枚あまりの水田と畑がつくる絶景です。また、細川地区の棚田に水が入る六月は息をのむほどの美しさ。夕映えを映し刻々と色を変える景観も魅力。

バラエティ豊かな大和野菜。

大和野菜や地元野菜をたっぷりと盛り付けたカレーや亀石をモチーフにしたビジュアル系のユニークなカレーがいま人気です。土地の野菜の美味しさと旅の驚きがいっぱいです。

散歩の途中で寄りたい気持ちのいいカフェ。

飛鳥ならではの食材をつかって丁寧につくられたスイーツやランチが楽しめます。昔の家をリノベーションしたお店など、気持ちのいい時間を過ごせます。

絶品と大人気。名物あすかルビーソフト。

あすかルビーの果肉入りのソフトクリームです。美味しさに驚く人も多い飛鳥の隠れた名物です。

◆橘寺 TEL.0744-54-2026
◆岡寺 TEL.0744-54-2007
◆高取町町家の雛めぐり 天の川実行委員会 TEL.0744-41-6140

飛鳥は、知れば知るほど、もっと知りたくなります。

asuka 秋

その色も、その風も、その営みも。飛鳥は、実りの秋の故郷でもあります。

里の秋、彼岸花と金色の棚田。

稲渕の案山子ロードに彼岸花が一斉に咲き誇り、緑と赤の光景に目を奪われます。彼岸花が終わると次は棚田全体が金色に。日本の里の風景が広がります。重要文化的景観指定された農村の原風景です。

少し奥に入れば、奥飛鳥の紅葉と滝。

石舞台から徒歩で約三十分行くと、栢森地区に入ります。秋には五穀豊穣を祈った雄綱、雌綱が見られます。またうっそうとした森には美しい紅葉が色づいています。清浄な滝の音にも耳を傾けながら、日本の秋の素晴らしさに、ただただ魅了されます。

秋の石舞台から橘寺。

石舞台は蘇我馬子の墓と伝わる日本最大級の方墳です。天井盛土が残っておらず、天井石の上面が広く、平らなことから名付けられました。ここから橘寺への道は里の営みと田園風景が広がります。ほのぼのとした日本らしい秋に会えます。

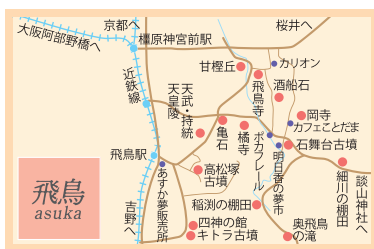
飛鳥野菜のパフェ。

旬の飛鳥野菜を使った限定サラダパフェ。フォトジェニックな姿で人気を集めています。飛鳥野菜をたっぷり味わえます。

飛鳥ならではの古代米ランチ。

飛鳥米は甘みともちもちした食感が持ち味。赤米、黒米など古代米も名物。飛鳥野菜も使った古代米ランチがいろいろなお店でいただけます。

asuka 冬

中央アジアやシルクロード、大陸の風が吹いているようです。

日本最古の仏像、飛鳥大仏。

六〇六年に完成した安居院（飛鳥寺）の釈迦如来像は飛鳥大仏として親しまれています。顔や目など大陸の影響を色濃く残しています。

高松塚古墳・キトラ古墳。

色鮮やかな女子群像で知られる高松塚古墳。四神の壁画で有名なキトラ古墳。飛鳥を代表する歴史文化を壁画館、体験館で学べます。

古代のチーズ蘇が味わえる。

飛鳥時代に食べられていたと言われるチーズ蘇を再現しています。中央アジアからシルクロードを経て、飛鳥の都へ伝わった味です。

スイーツで厄除け。

岡寺には「やくよけぜんざい」があります。善哉はお経の中で「最高に善い事」という意味の言葉。災難がなく、幸せを願うスイーツです。

渡来人も温まった飛鳥鍋。

唐から来た僧侶が作ったと伝わる、鶏がらベースにお味噌と牛乳を加えて野菜を煮込んだ鍋。石舞台の近くのお店で。

「あすか夢販売所」の野菜。

明日香村で育てられた新鮮な野菜や果物などを駅前で購入できます。フレッシュなお土産として人気です。

◆飛鳥寺 TEL.0744-54-2126
◆キトラ古墳壁画体験館　四神の館 TEL.0744-54-5105
◆高松塚壁画館 TEL.0744-54-3340

おおらかでほがらかな　時間を満喫しています。

小説に出てくるような温泉の夜です。

滝音が響いても静かだと思いました。

渓谷と紅葉。大自然と秋の主役のダイナミックな共演です。

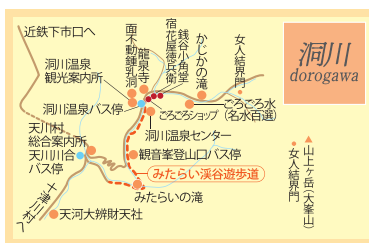
dorogawa
春

山伏が修行した山奥に踏み込むと、美しさも凛としていました。

大峰山の麓の里の春。
修験の霊峰、大峰山の麓にあるのが、洞川温泉です。冷涼な気候で名水の里。奥深い自然も圧巻です。ゆっくり訪れる春を楽しめます。

別世界！面不動鍾乳洞。
洞川の里を一望できる高台にある鍾乳洞です。地下宮殿に迷い込んだような体験。全長約二八〇m。関西でも有数のスケールを誇ります。

dorogawa
夏

涼しさが濃い。修験の山の恵みです。

自然の涼、みたらい渓谷。
大峰山系からの流れは清冽。初夏にはサツキやツツジが咲き誇ります。岩肌を滑るかじかの滝も美しい風景です。

杉香る、洞川温泉センター。
弱アルカリ性単純泉。吉野杉の建物に檜の浴槽、露天風呂でゆっくりリラックスできます。

陀羅尼助や雑貨も素敵。
昔ながらの薬、陀羅尼助に関連したかわいい雑貨やユニークなお菓子も人気。ここにしかないお土産です。

渓谷の楽しみ、美味な川魚。
清らかな水に育てられたイワナや鮎をいただけます。奥深い里の幸です。

dorogawa
秋

奥山の渓谷の秋景色。写真集の中に迷い込んだようです。

滝修行の寺、龍泉寺。
役行者ゆかりの寺で山伏の修行の出発点です。龍の口から泉がこんこんと湧き出ています。少し歩けば、滝行の滝も見られます。

名水百選のごろごろ水。
五代松鍾乳洞付近から湧出。洞窟の奥より流出した水が洞窟内に反響する音から「ごろごろ水」と名付けられたと言われています。ミネラルが豊富で冷たくナチュラルな水質です。

清い水が生んだ豆腐と珈琲。
「ごろごろ水」でつくられた地元の豆腐、コーヒーなど名水ならでは澄んだ味です。

dorogawa
冬

昭和レトロな街並みには、なぜか寒い冬が似合うと思いました。

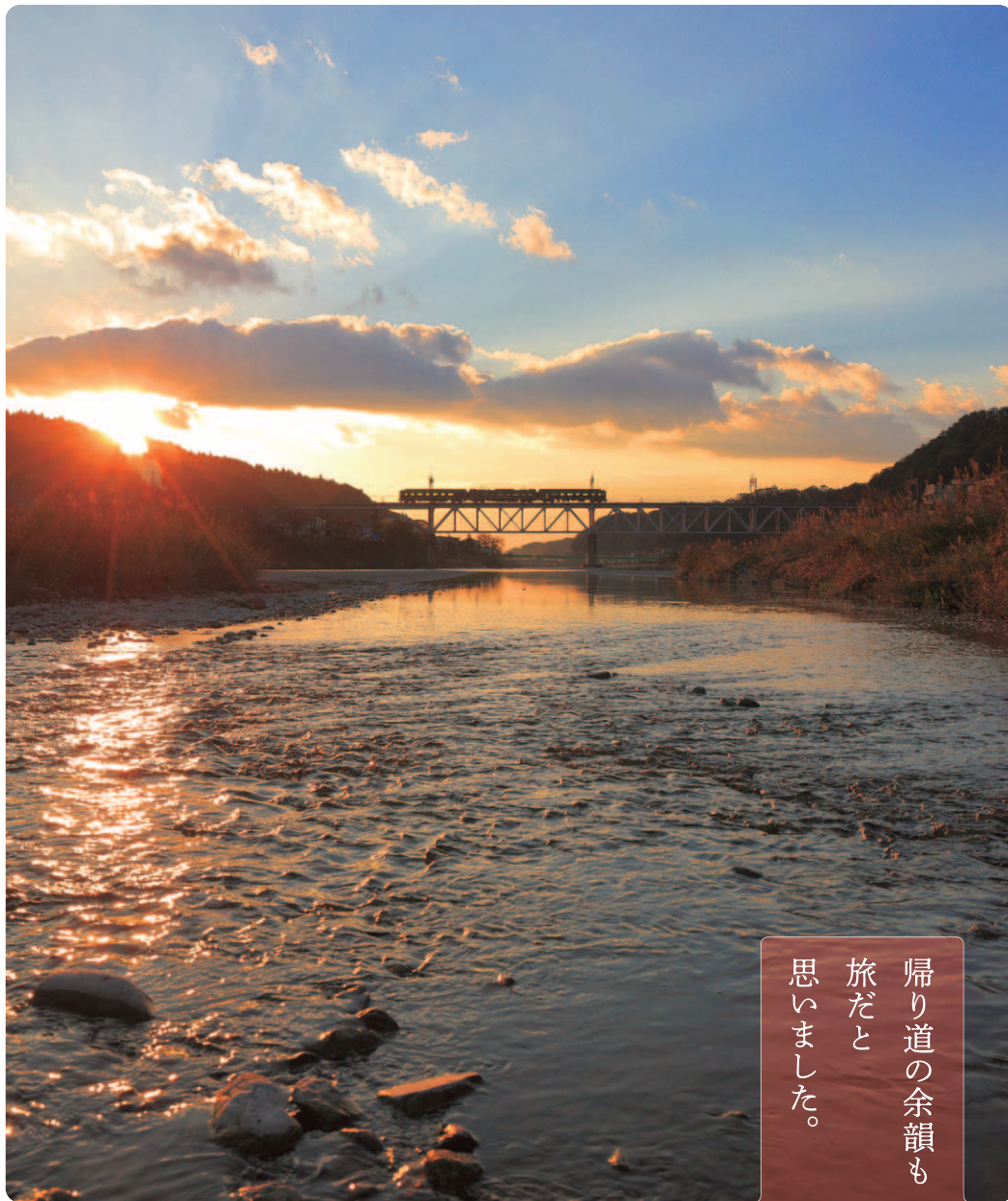
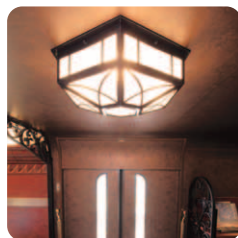
レトロな体験、洞川温泉街。
中心に川が流れ、赤い欄干の橋が何本も続く街並み。昭和の風情が漂う温泉街として人気を呼んでいます。通りに沿った縁側は現在も山伏が旅支度をするために使われ、最近ではカフェやコンサートにも使われています。夜は縁側の提灯が灯り、射的など懐かしい遊びも楽しめます。

山里ならではの味に舌鼓。
ぼたん(猪)鍋やかも鍋、馬刺しなどのジビエ料理が名物です。焼いたイワナを一尾そのまま器に入れて味わう骨酒は野趣に富んでいます。

◆龍泉寺 TEL.0747-64-0001
◆大峯山洞川温泉観光協会 TEL.0747-64-0333
◆みたらい渓谷/天川村総合案内所 TEL.0747-63-0999
◆洞川温泉センター TEL.0747-64-0800

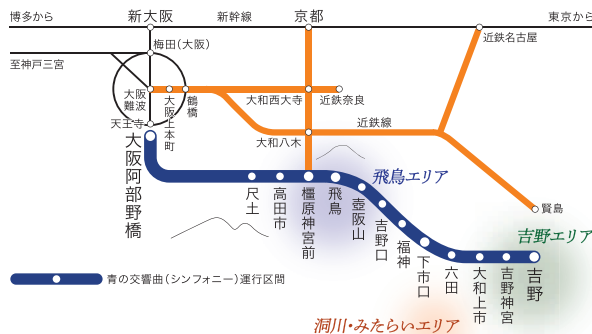
厳しい山が与えてくれた、洞川だけの贅沢があります。

クラシカルな駅舎。
旅の入口まで、
絵になります。

書斎で
くつろぐような
旅時間でした。

帰り道の余韻も
旅だと
思いました。

万葉集に詠まれた山々を眺めながら、橿原神宮、飛鳥、洞川、吉野へ。濃紺の列車が歴史と四季の中を走ります。

時の彼方へのロマンと豊かな自然が響きあう観光特急。

旅の特別列車は数々ありますが、「青の交響曲」は目的地までのルートと響きあいながら時間を愉しめる観光特急です。大阪阿部野橋から飛鳥、吉野まで、古事記や日本書紀、万葉集にゆかりの風景が四季折々の美しさを見せながら次々と車窓に現れます。古代の人々が望郷や愛しさをこめてみつめた万葉集に詠まれた山々。上質な車内でくつろぎながら、遠い時の彼方に想いを馳せる、これまでにない列車の旅が始まっています。

書斎やサロンにいるような贅沢な移動時間。

1号車と3号車が座席スペースです。すべて2列＋1列で幅広のデラックスシート。ゆったりとした時間のために素材の質感にもこだわっています。

上質な大人旅に身をゆだねて。「青の交響曲」に流れているのは、特別な時間です。

自席を離れて楽しむ新しい列車の旅スタイル。

大人の旅で大切なのは時間です。会話をする時間、お茶をする時間、旅の想いにふける時間。「青の交響曲」では、列車の時間を単なる移動時間ではなく、上質な旅時間にするための特別な空間があります。旅のスタイルに合わせて車内を散策するようにくつろげます。

くつろぎのラウンジ車両。

2号車には広いラウンジスペースがあります。テーブルを囲むように座って会話が楽しめます。ソファー、照明、窓の大きさにまでこだわった落ち着きのある雰囲気の中で、旅のあれこれを語り合う楽しさが魅力です。

ホテルのようなバーカウンター。

ラウンジ車両に大型のバーカウンターがあります。専属のアテンダントが地元の特産品を活用したスイーツやワイン・地酒・ハイボールなどを販売しています。そのままラウンジでも、自席に持ち帰っても、好きなスタイルでいただけます。

旅を深める書籍。ライブラリースペース。

アンティークなベンチがさりげなく置かれたライブラリーでは奈良の歴史に関する本や写真集など沿線にまつわる様々な書籍が自由に閲覧できます。目的地の知識を深めたり、帰路で旅の余韻に浸るひとときも味わえます。

旅の一瞬一瞬が、写真のように車窓を流れていきました。

上質に乗って、奈良の懐へ。

飛鳥・洞川・吉野へ。観光特急

青の交響曲（シンフォニー）
Blue Symphony

料金		
	大人730円	特急料金520円、特別車両料金210円
	小児370円	特急料金260円、特別車両料金110円

※ご乗車には、上記料金の他に運賃が必要です。

（片道普通運賃 大阪阿部野橋～吉野/大人：990円 小児：500円）
※上記料金は南大阪線・吉野線内の停車駅相互間をご利用される場合の料金です。他の特急列車を乗り継いでご利用の場合、特急料金や特別車両料金は通算されます。2019年10月1日からの金額です。

特急券発売箇所
特急券発売駅の窓口、主要旅行会社、インターネット予約・発売サービス（チケットレスサービスのみ）、阪神電車サービスセンター（神戸三宮）および伊賀鉄道上野市駅
※ご乗車日の1ヶ月前の午前10時30分から発売いたします。
※サロン席、ツイン席の特急券はインターネット予約・発売サービスではご購入いただけません。

運行日/原則水曜日を除く毎日運行
※観光特急「青の交響曲（シンフォニー）」運休日には、同時刻を一般特急車両で運行します。
※特急の車種につきましては、車両整備などの事情により予告なく変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

大阪阿部野橋駅～吉野駅間を1日2往復／計4便運行
※詳しくは、ホームページでご確認ください。

＜2019年3月発行＞

旅先を巡るような美味しさです。地元の名店、酒蔵、ワイナリーの名物やスイーツ、限定品を満喫できます。

美味しさまで特別。
まるでこだわりのお店をめぐっているような品揃えです。沿線の豊かな食の魅力や限定品が揃っています。

車内限定オリジナルケーキ。
伊勢志摩サミットでデザートを担当した赤崎哲朗氏のオリジナルケーキ。季節ごとに変わるのも魅力です。

柿専門店のお菓子セット。
柿にこだわった西吉野の名店いしいの柿スイーツ。法蓮坊柿を丁寧に干し栗あんを詰めた懐かしい逸品です。

地元人気店 ラ・ペッシュのマカロン。
大淀町産の日干番茶を使用した「番茶味」と「きいちご味」。遠方からのお客様も多い人気店の限定品です。

吉野梨のリキュール。
大淀町と五條市の高原地帯の完熟和梨を吉野の水で割りスパークリング仕立てに。

吉野梨のジェラート。
吉野産梨の果肉をふんだんに使いました。さっぱりとした甘みは大人の味わい。

葛城高原のモッツァレラ。
高松牧場の搾りたてジャージー牛乳を使ったチーズ。オリーブオイルとハーブ塩が添えられています。

吉野杉の枡付き大吟醸。
葛城の酒蔵、梅乃宿酒造のオリジナルラベルの純米大吟醸です。数量限定。

「みざさ中谷本舗」柿の葉寿司。
自然の恵みをいかした素朴で豊かな味わいの郷土料理。他にも様々なメニューがあります。

irodori kintetsu

「irodori kintetsu（いろどり・きんてつ）」
近鉄リテーリングと近鉄沿線地域の生産者・加工事業者が連携して地域の特色を備えた新規商品を開発・展開し、近鉄沿線地域の魅力を発信する地域商品ブランドです。

すべての写真はイメージです